

ХОЛОДНЫЕ закуски

Обед у государыни начинался в час дня. Подавали три или четыре блюда. Среди закусок были заморские яства: устрицы, бифстейки, гато и традиционные российские: стерлядь, осетр, икра зернистая, балык, а также всевозможные колбасы и буженина. За обедом императрица пила чистую воду, а по совету доктора ей подавали еще и одну рюмку мадеры. Очень любила смородиновое желе, разведенное водой.

РЫБНАЯ ДОСКА -990-

Семга, палтус, масляная рыба, раковые шейки, красная икра /40/40/40/20/30/332 Ккал

МЯСНАЯ ДОСКА -820-

Говяжий язык, ростбиф, буженина, перец чили, маринованный чеснок, хрен и горчица /40/40/40/40/30/30/30/2г/377 Ккал

СЫРНАЯ ДОСКА -680-

Состоит из шести видов костромских сыров: пармезан, сыр «Песто», домашняя брынза, сыр «Амстердам», сыр «Чеддер» и сыр «Трюфельный», подается с медом и грушевым конфитом /35/35/35/35/35/30/30г/430Ккал

БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ -520-

Копченая форель собственного приготовления, злаковый хлеб, авокадо, творожный мусс, красная икра, перепелиное яйцо, вяленый желток и микрозелень /155г/295 Ккал

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ -470-

Копченый ростбиф, злаковый хлеб собственного приготовления, руккола, томатный соус по фирменному рецепту, вяленые томаты и хвойное масло /150 г/490Ккал

СЕТ ЗАКУСОК -750-

Сет фирменных закусок. Состоит из вяленой лосятины, копченой утки, сыра «Песто», сыра «Трюфельного» и пармезана. Подается с медом и грушевым конфитом. /30/30/30/30/30/30/60г/673Ккал

ДОМАШНИЕ СОЛЕБЯ -530-

Капуста квашеная, грибы маринованные, соленые огурцы, соленые помидоры, соленые перцы, чеснок, черемша и маринованные помидоры черри /120/41/160/40/50/40/70/40г/166Ккал

СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ -390-

Сельдь пряного посола с картофелем бейби и горчичным соусом /100/100/20г/488Ккал

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ



Традиционная закуска к любому застолью из пряной сельди, слоеной отварными овощами /330 г/830Ккал

-320-

СЕТ ФИРМЕННЫХ ПАШТЕТОВ -370-

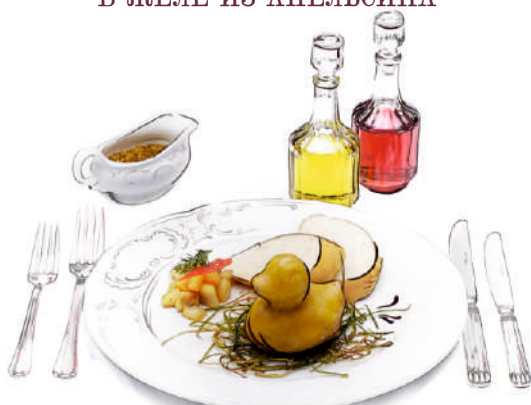
Паштет из форели, куриный паштет и паштет из дикого лосося собственного приготовления по уникальному рецепту в оригинальной подаче /50/50/50/40г/370Ккал

СТРОГАНИНА ИЗ САЛА -390-

Тонкие ломтики сала, приготовленного по домашнему рецепту, подаются с ржаным хлебом и острой горчицей /50/120/20/40/70 г/1224Ккал

холодные закуски

ФИРМЕННЫЙ УТИНЫЙ ПАШТЕТ В ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНА



Нежный паштет из утки в сочетании с апельсиновым желе, подается с домашним хлебом и конфитом из груши /180/40/30 г/ 674Ккал

-590-

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

-430-

Соленые белые и черные грузди со сметаной, красным ялтинским луком и микрозеленью /160/50/10г/128Ккал

Во времена правления Екатерины II высшее общество ориентировалось на Францию, а законодателем мод был Париж.

Ее верноподданные старались удивить государыню многолюдными приемами, на которых подавались самые изысканные французские кушанья. В знатных домах традиционные русские угощения дополняли французскими блюдами. Меню пестрило всевозможными иноземными названиями: бифстейки, ростбифы, крешон, сидр, пуларды с кордонани, рулады и т.д.

А вот несколько названий блюд, которые подавали за обедом у императрицы: индейки с шио, террины с крылами и пюре, курицы скательные, турты с кремом, булионы и т.п.

САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ПРЯНЫМ МАСЛОМ -340-
/240г/218Ккал

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ -340-
Обжаренное куриное филе подается на свежих листьях салата с фирменным соусом «Цезарь» /215 г/394Ккал

САЛАТ С ПАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ -650-
И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Салат из ростбифа с соусом терияки и ореховым соусом по собственному рецепту. Подается с вялеными томатами, свежим огурцом, рукколой и кунжутом /182г/527Ккал

САЛАТ КОКТЕЙЛЬ С ЯЗЫКОМ -380-
Слоеный салат с говяжьим языком, свежим огурцом, сыром под воздушным картофелем пай /165г/712Ккал

САЛАТ ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ -390-
Копченая курица собственного приготовления, раковые шейки, свежие и соленые огурцы, молодой вареный картофель, зеленый горошек и микрозелень /272г/435Ккал

ГОРЯЧИЕ *закуски*

РАССТЕГАЙ С РЫБОЙ -540-
Нежное филе семги и судака в воздушном слоеном тесте. Подается с долькой лимона и зеленью /180/30/15/5г/658Ккал

ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК -530-
Говяжий язык, грибы «вешанки», лук порей и сливки /130/60/2г/612Ккал

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ -350-
Шампиньоны и куриное филе, запеченные в конвертике из теста /170/30/15/10г/612Ккал

Императрица и сама любила организовывать всевозможные торжества и балы. Но страсть к простоте иногда заставляла ее устраивать слишком контрастные зрелища. Так, на мещанские балы, которыми одно время увлекалась Екатерина, все должны были приходиться в весьма скромной одежде, но при этом столы просто ломались от изысканных яств.

СУПЫ

Блюда французской кухни, столь любимые Екатериной Великой, можно условно разделить на три вида: антре или главные блюда, ордевы – блюда, которые подаются помимо главных и антреме – нейтральные по запаху и вкусу, они же промежуточные.

Итак, на первое – по десять супов и похлебок, затем двадцать четыре средних антреме. Затем наступает время тридцати двух ордевов. За ними следовали «большие блюда». Затем появляются еще тридцать два ордевра. Потом наступает очередь жаркого - большие антреме и салаты. Их сменяют двадцать восемь средних антреме горячих и холодных. Затем начинается смена салатов, а также померанцы и соусы с тридцатью двумя антреме горячими.

Причем гостей обносили поочередно всеми яствами и считалось дурным тоном от какого либо из них отказаться.

БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ

-390-

Традиционное блюдо, приготовленное на крепком мясном бульоне /250/50/30 г/679Ккал

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

-390-

Классический суп из белых грибов по старорусскому рецепту /250/30/30 г/650Ккал



ЩИ КОСТРОМСКИЕ С БУЖЕНИНОЙ

Традиционные русские щи из зеленой капусты с домашней бужениной подаются с салом и сметаной /250/30/20/30г/690Ккал

-390-



УХА ЦАРСКОСЕЛЬСКАЯ

Наваристая уха из трех видов рыбы: лосось, судак и зубатка, приготовленная с добавлением сливок и грибов /250/50/70 г/ 863Ккал

-780-

ГОРЯЧИЕ Блюда

По молодости, у Екатерины Алексеевны была одна слабость. Проснувшись задолго до восхода солнца, она облачалась в охотничий костюм, брала ружье и совершала вылазку к взморью, с целью пострелять уток.

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА (YELLOW FIN) -760-
Стейк из тунца с сое из винной груши с соусом black pepper, болгарским перцем тыквенным и грушевым конфитом, лаймом, медом, соевым соусом и микрозеленью /100/130/30/10г/345Ккал

СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ -510-
Нежное филе судака запеченное с картофельным гратеном, костромским сыром и красной икрой /300/5/10/2г/470Ккал

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ НА ВУЛКАНИЧЕСКОМ КАМНЕ С ПЕЧЕНЫМИ ТОМАТАМИ -720-
Стейк из форели, подается с печеными томатами на ветке, стручковым перцем, морской солью, чипсами из петрушки, хвойным маслом, соусами наршраб и тобико /210/20/20/20 г/531Ккал

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ПОД ИКОРНЫМ СОУСОМ -450-
Котлеты из щуки с икорным соусом, картофельным пюре по фирменному рецепту, зеленым маслом и микрозеленью /120/150/30/45/20/6г/458Ккал

КОТЛЕТКА ИЗ СОМА С ТОМЛЕННОЙ ГРЕЧКОЙ -350-
Котлетка из волгореченского сома с гречей томленной в сливках, икорным соусом, тыквенным конфитом, зеленым маслом и микрозеленью /90/130/20/30/4г/761Ккал

СТЕЙК МИНЬОН -410-
Классический стейк из парной телятины. Подается на вулканическом камне с тремя видами соусов /100/160/90г/131Ккал/107Ккал

СТЕЙК ИЗ УТКИ -330-
Стейк из утиной грудки. Подается на вулканическом камне с запеченной айвой и тремя видами соусов /100 г/261Ккал/158Ккал

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ФИРМЕННЫМ ПЮРЕ -780-
Тушеные телячьи щеки с томатами на ветке, морковными чипсами и зеленью. Подается с фирменным картофельным пюре. /140/150/50/30/17г/957Ккал

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ



Котлеты из куриного филе, фаршированные сливочным маслом, подаются на куриной косточке с нежным картофельным пюре и томленными овощами. Блюдо сочетает в себе исторические корни и современные традиции /190/150/60/45/3 г/656Ккал

-470-

горячие блюда

БИФСТЕКС ИЗ ДИКОГО ЛОСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ -870-

Бифштекс из мяса дикого лося. Подается с овощами гриль и чипсами из петрушки /180/140/30/30г/927Ккал

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПАРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ -740-

Бефстроганов из парной телятины с картофелем «по-деревенски», луком порей, грибами из костромских лесов и микрозеленью /210/100/30/2г/ 666Ккал

СВИНИНА ПО-ОРЛОВСКИ -320-

Мясо, запеченное на сковороде с картофелем и сыром/210г/780ккал

ПЕННЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ -520-

Классическая паста с тигровыми креветками. Подается с сыром пармезан, лосесем, сливками, тимьяном и микрозеленью /270г/716Ккал

КАРБОНАРА КЛАССИЧЕСКАЯ -350-

Паста карбонара с сыром пармезан, растительным маслом, беконом, перепелиным яйцом, чесноком и микрозеленью /285/5г/912Ккал

Тарниры

ТОЛЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ -140-
/150/20г/295ккал

ПЮРЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ -100-
/150/20г/188Ккал

ГРЕЧА ТОМЛЕНАЯ СО СЛИВКАМИ И ГРИБАМИ -140-
/155г/312Ккал

ОВОЩИ ГРИЛЬ -190-
/140г/132Ккал

Соусы

СОУС BLACK PEPPER -60-
/50г/25Ккал

СОУС НАРШАРАБ -60-
/50г/125Ккал

СОУС САЦИБЕЛИ -50-
/50г/5Ккал

СОУС КЕТЧУП -30-
/50г/15Ккал

ДЕСЕРТЫ

Интересно, что каждый Новый год императрица получала от неназванного предпринимателя золотое блюдо с оранжерейными персиками, грушами, сливами и прочими фруктами, чему, по свидетельству современников, радовалась как девочка.

МИЛЬФЕЙ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ -420-
Лепестки слоеного теста со сливочным кремом в оформлении свежих фруктов /200 г/573Ккал

ДЕСЕРТ «АННА ПАВЛОВА» -350-
Классический десерт с фирменным фисташковым кремом /196 г/724Ккал

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК -350-
Нежный шоколадный чизкейк с малиновым сорбетом в оформлении свежих ягод /100/50/10/8 г/427Ккал

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ С СОУСОМ «МОРОЖЕНОЕ» -290-
Легкий бисквит с ванильным кремом в шоколадной глазури с соусом «мороженое» /150/60/10 г/779Ккал

/



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Пряные морковные коржи с прослойкой нежного крема /160/20/2 г/759Ккал

-290-

МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ -100-
Десерт из костромских ягод в оригинальной подаче /50 г/94Ккал

МОРОЖЕНОЕ -90-
Клубничное, ванильное или шоколадное /50 г/115Ккал

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ -250-
Конфеты, исполненные из лучших сортов шоколада /60 г/341Ккал

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ -550-
Яблоки, груши, апельсины, виноград /750 г/344Ккал

ХЛЕБ СОБСТВЕННОГО *приготовления*

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА -80-
Состоит из лукового, бородинского и зернового хлеба
собственного приготовления /270г/142ккал

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ -110-
Хлеб собственного приготовления по старорусским
рецептам /450г/1278Ккал

ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ -110-
Хлеб собственного приготовления по старорусским
рецептам /400г/955Ккал

ХЛЕБ ЗЕРНОВОЙ -110-
Хлеб собственного приготовления по старорусским
рецептам /450г/1543Ккал

НАПИТКИ



Безалкогольные напитки

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	200 мл	-80-	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «PERRIER»	330 мл	-280-
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	-80-	МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «BORJOMI»	500 мл	-350-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA MINERALE» с газом / без газа	600 мл	-110-	ГАЗИРОВАННЫЙ НАПИТОК «COCA-COLA»	500 мл	-170-
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «AQUA RUSSA» с газом / без газа	500 мл	-190-	ТОНИК «SCHWEPES»	250 мл	-170-

Соки свежвыжатые

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл	-200-	ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	200 мл	-230-
ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл	-200-	МОРКОВНЫЙ	200 мл	-180-

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ

во времена правления Екатерины Великой



Эрмитажный этикет

Этикет, составленный самой Екатериной II. В нем государыня настоятельно просила: есть и пить вкусно и сладко, сервировать стол безукоризненно, выставить красивую посуду, фарфоровые статуэтки, к которым сама питала слабость.

Мода на сладкие блюда

Во времена правления Екатерины Великой признанной законодательницей моды стала Франция, веяние которой молниеносно распространилось на все: манеру одеваться, общаться, готовить. В знатных домах Москвы и Петербурга вместо традиционных русских калачей, ватрушек и бубликов, на столах стали появляться всевозможные пирожные, муссы, желе и бланманже, монпансье.

Точная дата появления чая на Руси остается под вопросом, однако приверженность русских к душистому напитку переросла в настоящую любовь благодаря Екатерине II, которая сама питала слабость к заморскому зелью. Были замечены бодрящие свойства, оценен его вкус, и общение с чаем стало приносить удовольствие. В правление Екатерины II за год употреблялись шесть тысяч «нагруженных верблюдов» заварки. Императрица лично курировала чайные караваны и производство посуды на Императорском фарфоровом заводе. При ней Москва быстро превратилась в чайную столицу России. По Российским необъятным просторам обоз из гужевых повозок добирался от Китая через всю Сибирь и далее до Москвы более полугода. Поэтому чай был очень долгожданным, дорогостоящим и недоступным для простолюдина продуктом.

Неотъемлемой частью чаепития являлось общение, собственно, с этой целью и собиралась компания за чайным столом. «Чаевничанье» стало синонимом задушевной беседы, знаком гостеприимства и обязательным завершающим этапом застолья. Чайные традиции в России неотделимы от обстоятельных разговоров на любые насущные темы. Чаепитие обычно становилось долгим мероприятием, вполне нормальным было выпить шесть-семь чашек подряд. В традициях русского чаепития, ресторан Екатерина не ограничивает своих Гостей в «чаевничанье» и при заказе любого чайного сета, Вы можете обратиться к официанту в случае необходимости добавить чай.

ФАВОРИТ

чайный сэт № 1

«Только Екатерина II умела быть и любовницей и государыней для своих фаворитов»

А. Дюма.



О любвеобильности и о многочисленных фаворитах Екатерины II ходят легенды. Императрицу относят к одной из самых загадочных особ, когда-либо занимавших российский трон. Год за годом у Екатерины II сменялись фавориты, многие из которых оказали влияние на политику государства, они нередко участвовали в дворцовых интригах. Императрица всегда дарила им дорогие подарки. Из мемуаров известно, что Екатерина II со своими фаворитами часто наслаждались вкусом свежего ягодного чая с черной смородиной, которая росла в её дворце.

Купаж чая покоряет своей лёгкостью и аристократизмом. В основе композиции - многогранный и насыщенный аромат свежих ягод и листьев чёрной смородины, вкус с едва уловимой кислинкой. Этот чай создан для любителей воистину царских напитков, настоящий кладёзь витаминов, микроэлементов, дубильных веществ и антиоксидантов. «Фаворит» - чай, роскошный и достойный самых изысканных комплиментов.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ «ФАВОРИТ»	800 мл
Крупнолистовой черный чай с добавлением свежих ягод и листьев черной смородины	
ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ	60 г
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ	60 г

КОСТРОМСКОЙ МЁД ГРЕЧИШНЫЙ	40 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ	40 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ	40 г
МОНПАНСЬЕ	

цена: 690 руб

ТАВРИЧЕСКИЙ САД

чайный сэт
№ 2



Таврический сад обязан своей историей Императрице Екатерине Великой, которая подарила этот участок земли князю Григорию Потёмкину за заслуги в освоении древней Тавриды. Оранжерея Таврического Сада богата уникальными растениями. Один из прекрасных цветов, произрастающий в оранжереи – Гибискус пользуется большой славой среди любителей чая.

Цветы гибискуса, настоянные в холодной воде, плавно нагревают на медленном огне, не доводя до кипения. Благодаря щадящему нагреванию, лепестки гибискуса полностью отдают свой сок, ломтики шиповника, яблок и клубники распариваются, их ароматы смешиваются в гармоничную композицию, а кусочки черной смородины, малины, ежевики и бузины придают чаю свежий вкус с лёгкой кислинкой. Чай обладает ярким рубиновым цветом и насыщенным фруктово-ягодным ароматом.

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ «ТАВРИЧЕСКИЙ САД»
Цветы гибискуса, плоды шиповника, яблоко, ежевика, бузина, клубника, черная смородина, малина

БЕЗЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ 60 г

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ 60 г

КОСТРОМСКОЙ МЁД ЦВЕТОЧНЫЙ 40 г

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ 40 г

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ 40 г

МОНПАНСЬЕ

цена: 690 руб

ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ

чайный сэт



Считается, что для себя и своих подданных, Екатерина II предпочитала только лучшие продукты. К заварочным напиткам были требования еще выше, она считала, что кроме хорошего вкуса, они должны обладать еще и полезными свойствами. Поэтому самый любимый её купаж носит имя «Екатерина Великая». Императрица ценила его за вкус, сохранение молодости и ясности мышления

Черный чай засыпают в фарфоровую посуду, прогретую до температуры 30°C.

Тепло, исходящее от фарфора, подготавливает чайные листочки и кусочки фруктов к раскрытию аромата.

Горячая вода мягко раскрывает каждый листочек, чай приобретает насыщенный красноватый цвет.

Душистые кусочки ягод клубники и ежевики формируют основную гамму чая. Ароматные лепестки розы и цветки гибискуса создают уникальный вкус, а сладкая карамель придает индивидуальность композиции.

В этом чае идеально сочетаются таинственность, роскошь и богатство вкуса.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ «ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ» <i>Кусочки клубники, ежевики, цветы гибискуса, лепестки розы, карамель</i>	800 мл	КОСТРОМСКОЙ МЁД ГРЕЧИШНЫЙ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	55гр
ПИРОЖНОЕ «МИЛЬФЕЙ»	110 гр	КОСТРОМСКОЙ МЕД ЦВЕТОЧНЫЙ С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ	60 гр
ВАФЛИ РУЧНОЙ РАБОТЫ «ЕКАТЕРИНИНСКИЕ»	50 гр	ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ	65 гр
БЕЗЕ	40гр	ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА	70 гр

цена: 950 руб

ЧАЙНАЯ карта

Черный чай

	400 мл	800 мл
«ЕКАТЕРИНА ВЕЛИКАЯ» Чай с добавлением гибискуса, клубники, ежевики, лепестков роз и карамели	-150-	-280-
«ЭРЛ ГРЕЙ» Насыщенный купаж трех сортов черного крупнолистового чая – индийского, китайского, цейлонского, с добавлением натурального масла бергамота	-150-	-280-
«КАЛИПСО» В состав входит ройбуш, чай мате, кокосовая стружка, банановые чипсы и клубника	-150-	-280-
«АССАМ» Классический индийский чай обладает пряным, немного цветочным ароматом с необычными для черного чая медовыми нотками	-150-	-280-
«ЗЕЛЕНое ЯБЛОКО» Черный чай, заваренный по старорусской традиции со свежими садовыми яблоками	-150-	-280-

Травяной чай

	400 мл	800 мл
«ИВАН-ЧАЙ» На Ваш выбор с мятой, чабрецом, шиповником. Традиционный русский чай с душистым кипрейным ароматом и сладковатым послевкусием	-150-	-280-
«ЛЕДЯНОЙ МОХИТО» Чай, приготовленный по собственному рецепту	-150-	-280-
ЭЛИТНЫЙ ТРАВЯНОЙ ЧАЙ «САГАН-ДАЙЛЯ» Чай, основанный на травах саган-дайля, собранных на предгорьях Тибета, обладает легким цветочно-фруктовым ароматом и насыщенным вкусом	-200-	-350-
ЦВЕТОЧНЫЙ ЧАЙ «АЛТАЙСКИЙ» Цветочный чай с добавлением лепестков мальвы, белой хризантемы, барбариса, лепестков роз и цветков жасмина	-150-	-280-

Зеленый чай

	400 мл	800 мл
«ЗЕЛЕНый ПОРОХ» Зеленый чай без добавок. В его терпком и в то же время свежем вкусе отчетливо прослеживаются медовые ноты в сочетании с легким цветочным ароматом	-150-	-280-
«ЗЕМЛЯНИКА СО СЛИВКАМИ» Китайский зеленый чай с кусочками земляники и листьями ежевики очаровывает сливочной мягкостью и нежностью душистых ягод	-150-	-280-
«ХУА ЧЖУ ЧА» Зеленый чай с лепестками жасмина обладает нежным цветочным ароматом с свежим послевкусием	-150-	-280-

Фруктовый чай

	400 мл	800 мл
«КАРКАДЕ» Чай из цветов гибискуса имеет глубокий рубиновый цвет и свежий вкус с легкой кислинкой	-150-	-280-
«НАГЛЫЙ ФРУКТ» В состав входит яблоко, ананас, шиповник, ягоды вишни. Создан на основе лепестков гибискуса	-150-	-280-

Кофе

ЭСПРЕССО	30 мл	-100-
ЭСПРЕССО ДОПИО	60 мл	-160-
АМЕРИКАНО	160 мл	-120-
КАПУЧИНО	200 мл	-150-
ЛАТТЕ	250 мл	-140-

ВИННАЯ карта

Вина по бокалам

/150 мл/

МАРКЕС ДЕ РОКАС Marques de Rocas, Spain Полусладкое белое, полусладкое красное, сухое белое, сухое розовое, сухое красное, Испания	-180-	ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser, Gruner Veltliner, Austria Белое сухое, Австрия	-260-
МАРКИЗ ДЕ ФУЭГО Margues de Fuego, Spain Полусладкое белое, полусладкое красное, Испания	-200-	ЦВАЙГЕЛЬТ ВИНО НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser, Zweigelt, Austria Красное сухое, Австрия	-260-
ДЖАСТ ВАЙН Just Wine, South Africa Сухое белое, сухое красное, ЮАР	-220-		

Игристые и шампанские вина

Франция

ВДОВА КЛИКО ПОНСАРДИН Veuve Clicquot Ponsardin Брют белое /0,75 л/	-7800-	МОЭТ И ШАНДОН ГРАН ВИНТАЖ Moet & Chandon Grand Vintage Брют белое /0,75 л/	-10900-
		МОЭТ И ШАНДОН ИМПЕРИАЛЬ Moet & Chandon Imperial Брют белое, брют розовое /0,75 л/	-8500-

Винная карта

Италия

МАРТИНИ ПРОСЕККО DOC Martini Prosecco DOC Бутылочка /0,187 л/	-650-	ПРОСЕККО ТОСТИ DOC Prosecco Tosti DOC Игристое белое сухое /0,75 л/	-1900-
МАРТИНИ АСТИ DOCG Martini Asti DOCG Бутылочка /0,187 л/	-750-	ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ ЭМИЛИЯ ДОНЕЛЛИ Donelli Lambrusco dell'Emilia IGT Amabile Игристое белое сладкое, игристое красное сладкое /0,75 л/	-1070-
МАРТИНИ ПРОСЕККО Martini Prosecco DOC Игристое белое сухое /0,75 л/	-2300-	РИУНИТЕ Д'ОРО IGT Riunite, Lambrusco "D'Oro", Emilia IGT Игристое белое полусладкое, игристое красное полусладкое /0,75 л/	-1400-
МАРТИНИ АСТИ Martini Asti Вино игристое сладкое белое /0,75 л/	-2700-		

Испания

КАВА НУВИАНА БРЮТ Cava Nuviana Brut Белое брют /0,75 л/	-1700-
---	--------

Россия

РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ АБРАУ-ДЮРСО Abrau-Durso Полусладкое белое, полусухое белое, брют белое /0,75 л/	-790-
---	-------

Вина белые

ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser Gruner Veltliner Austria Белое сухое, Австрия /1 л/	-1700-	ТУНА КЛАБ ВЕРДЕХО СОВИНЬОН БЛАН Tuna Club Verdejo Sauvignon Blanc Белое сухое, Испания /0,75 л/	-2300-
ГРАФ ЙОХАН IV РИСЛИНГ ХАЛБТРОКЕН РЕЙНГАУ Graf Johann IV Riesling Halbtroken Белое полусухое, Германия /0,75 л/	-2500-	ВЬЮ МАНЕНТ ЭСТЕЙТ КОЛЛЕКШН РЕЗЕРВА СОВИНЬОН БЛАН Viu Manent Estate Collection Reserva Sauvignon Blanc Белое сухое, Чили /0,75 л/	-1900-

ЛЯ БОСКАНА КОСТЕРС ДЕЛЬ СЕГРЕ DO La Boscana" Blanco, Costers del Segre DO Белое сухое, Испания /0,75 л/	-2700-	ПИНО ГРИДЖО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ ЛАМБЕРТИ ВЕНЕТО IGT Lamberti, Pinot Grigio Delle Venezie IGT Белое полусухое, Италия /0,75 л/	-1950-
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ЭЛЬЗАС АРТУР МЕТЦ Gewurztraminer Alsace Arthur Metz Белое полусухое, Франция /0,75 л/	-2900-	ПЛАНЕТА ЛА СЕГРЕТА ИЛЬ БЬЯНКО ДОС Сицилия Planeta, La Segreta Bianco Белое сухое, Италия /0,75 л/	-2950-
ПТИ ШАБЛИ РОЛАН ЛАВАНТЮРО БУРГУНДИЯ Petit Chablis Roland Lavantureux Белое сухое, Франция /0,75 л/	-3000-	ЛАТИТЮД 41 СОВИНЬОН БЛАН Latitude 41 Sauvignon Blanc Белое сухое, Новая Зеландия /0,75 л/	-3500-

Вина розовые

ВИНЬЮ РЕЖИОНАЛ ЛИСБОА КАБРА СЕГА РОЗЕ Vinho Regional Lisboa Cabra Cega Rose Розовое полусухое, Португалия /0,75 л/	-1900-	РОНДОНЕ РОЗЕ ТЕРРИ СИЧИЛИАНЕ Rondone Rose Terre Siciliane IGP Розовое сухое, Италия /0,75 л/	-1500-
БЛЁ ДЕ МЕР IGT Bleu de Mer Rose, Vin de Pays d'Oc IGP Розовое сухое, Франция /0,75 л/	-2150-	ПИНО ГРИДЖО БЛАШ ПАРИНИ ПРОВИНЧА ДИ ПАВИЯ IGT Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT Розовое полусухое, Италия /0,75 л/	-1500-

Вина красные

ВАЛИАНО 6.38 КЬЯНТИ КЛАССИКО ГРАН СЕЛЕКЦИОНЕ ТОСКАНА Chianti Classico Valiano 6.38 Gran Selezione Красное сухое, Италия /0,75 л/	-3800-	БОЖОЛЕ ВИЛЛЯЖ ТРЕНЕЛЬ БУРГУНДИЯ Beaujolais Villages Trene Красное сухое, Франция /0,75 л/	-2100-
ПАЛАЦЦО НОБИЛЕ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА ДОС ВЕНЕТО Palazzo Nobile Valpolicella Красное сухое, Италия /0,75 л/	-1800-	КОТ-ДЮ-РОН ЖАН ЛОРОН Jean Loron Cotes-du-Rhone AOP Красное сухое, Франция /0,75 л/	-1500-
ПЛАНЕТА ПЛЮМБАГО НЕРО Д'АВОЛА ДОС Сицилия Planeta, Plumbago, Sicilia IGT Красное сухое, Италия /0,75 л/	-4900-	ГРАНЖНЁВ АОС СЕНТ-ФУА БОРДО Chateau de Grangeneuve Rouge, Sainte-Foy Bordeaux AOC Красное сухое, Франция /0,75 л/	-2800-

ЦВАЙГЕЛЬТ НИЖНЯЯ АВСТРИЯ ЛЕНЦ МОЗЕР Lenz Moser Zweigelt, Austria Красное сухое, Австрия /1 л/	-1700-	ПИНОТАЖ ТОЛ ХОС Pinotage Tall Horse Красное полусухое, ЮАР /0,75 л/	-1250-
КИНДЗМАРАУЛИ КАХЕТИ Kindzmarauli Красное полусладкое, Грузия /0,75 л/	-1400-	БОШЕНДАЛЬ СОМЕЛЬЕ СЕЛЕКШН ПИНОТАЖ Boschendal, Sommelier Selection Pinotage Красное сухое, ЮАР /0,75 л/	-3500-
КАЗА БАТАНЕРОС ТЕМПРАНИЛЬО ШИРАЗ ДО Casa Bataneros Tempranillo Shiraz, Valdepenas DO Красное полусухое, Испания /0,75 л/	-1050-	770 Миль Зинфандель КАЛИФОРНИЯ 770 Miles Zinfandel Красное сухое, США /0,75 л/	-1400-
		ШАТО ЛОС БОЛЬДОС ТРАДИСЬОН РЕЗЕРВ КАРМЕНЕР 2016 Chateau Los Boldos, Tradition Reserve Carmenere Красное сухое, Чили /0,75 л/	-1500-

Вермуты

МАРТИНИ БЬЯНКО (РОЗАТО, РОССО, ЭКСТРА ДРАЙ) Martini Bianco, Rosato, Rosso, Extra Dry Италия /50 мл/	-120-
--	-------

Портвейн

КРОФТ ФАЙН РУБИ ПОРТ Croft, Fine Ruby Port Красное, Португалия /50 мл/	-220-
--	-------

Херес

ПЕДРО ХИМЕНЕС МОНТЕАГУДО Pedro Ximenez Monteagudo Испания /50 мл/	-290-
---	-------

Биттеры

КАМПАРИ Campari Италия /50 мл/	-190-
ЯГЕРМЕЙСТЕР Jägermeister Германия /50 мл/	-210-

Водка

Россия /50 мл/

Импорт /50 мл/

ЧИСТЫЕ РОСЫ (Первая органик-водка) Chistye Rosy	-290-	ГРЕЙ ГУЗ Grey Goose Франция	-310-
БЕЛУГА НОБЛ Beluga Noble	-290-	ФИНЛЯНДИЯ КЛАССИКА (ГРЕЙПТФРУТ, РЕДБЕРРИ) Finlandia, Finlandia Grapefruit, Finlandia Redberri Финляндия	-250-
РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИГИНАЛЬНАЯ RUSSIAN Standard Original	-140-	КОСОГОРОВ САМОГОН № 5 Kosogorov Samogon №5 Болгария	-160-
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ Royal original	-150-	АБСОЛЮТ Absolut Швеция	-240-
ГРАФ ЛЕДОФФ Graf Ledoff	-100-	АБСОЛЮТ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА Absolut Blackcurrant Швеция	-245-
УЕЗДНАЯ Костромская водка Uezdnyaya	-90-		

Мексика /50 мл/

Джин /50 мл/

КАЗАДОРЕС БЛАНКО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ" Cazadores Blanco Мексика	-450-	БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ Bombay Sapphire Dry Gin Соединенное Королевство	-280-
КАЗАДОРЕС РЕПОСАДО "НА 100% ИЗ ГОЛУБОЙ АГАВЫ» Cazadores Reposado Мексика	-530-	БИФИТЕР ЛОНДОН ДРАЙ Beefeater London Dry Gin Великобритания	-260-
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ Olmeca Gold Мексика	-280-	ГОРДОНС Gordon's London Dry Gin Соединенное Королевство	-230-
ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ Olmeca Blanco Мексика	-260-		

Ром /50 мл/

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА BACARDÍ Carta Blanca Светлый, Германия	-230-	ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ Oakheart Original Пряный, Германия	-220-
БАКАРДИ КАРТА ОРО BACARDÍ Carta Oro Золотой, Германия	-280-	КАПИТАН МОРГАН ПРЯНЫЙ ЗОЛОТОЙ Capitan Morgan Spiced Соединенное Королевство	-300-
БАКАРДИ КАРТА НЭГРА BACARDÍ Carta Negra Темный, Германия	-280-		

Ликеры /50 мл/

БЭЙЛИС СЛИВОЧНЫЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ Baileys Original Irish Cream Ирландия	-220-	БОЛС АМАРЕТТО Bols Amaretto Нидерланды	-250-
--	-------	--	-------

Виски

Шотландский односолодовый /50 мл/

СИНГЛТОН ВИСКОКУРНЯ ДАФФТАУН 12 ЛЕТ Singleton of Dufftown 12 YO Соединенное Королевство	-580-	АБЕРФЕЛДИ 12 ЛЕТ Aberfeldy 12 YO Соединенное Королевство	-650-
ГЛЕНМОРАНДЖИ ЛАСАНТА 12 ЛЕТ Glenmorangie the Lasanta 12 YO Соединенное Королевство	-850-	ГЛЕНФИДДИК 15 ЛЕТ Glenfiddich 15 YO Соединенное Королевство	-870-

Шотландский купажированный /50 мл/

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС William Lawson's	-200-	ДЖОННИ УОКЕР РЭД ЛЕЙБЛ Johnnie Walker Red Label	-330-
ДЮАРС БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА Dewar's White Label	-250-	ГРАНТС 8 ЛЕТ ВЫДЕРЖКИ GRANT'S 8 YO	-350-
ДЮАРС СПЕЦИАЛ РЕЗЕРВ 12 ЛЕТ Dewar's 12 YO	-460-	ЧИВАС РИГАЛ ЭКСТРА Chivas Regal Extra	-650-

Ирландский купажированный /50 мл/

ТАЛЛАМОР ДЬЮ Tullamore Dew	-300-	ДЖЕМЕСОН Jameson	-275-
-------------------------------	-------	---------------------	-------

США /50 мл/

ДЖЕК ДЭНИЕЛС ТЕННЕССИ Jack Daniels	-330-	ДЖИМ БИМ БУРБОН БЕЛАЯ ЭТИКЕТКА Jim Beam	-260-
---------------------------------------	-------	---	-------

Коньяк /50 мл/

БАРОН ОТАРД VS Baron Otard VS Франция	-450-	ХЕННЕССИ VS Hennessy VS Франция	-550-
КЛОД ШАТИЛЬЕ VS Claude Chatelier VS Франция	-420-	ХЕННЕССИ XO Hennessy XO Франция	-1650-
КЛОД ШАТИЛЬЕ XO Claude Chatelier XO Франция	-570-	РЕМИ МАРТАН VSOP Remy Martin VSOP Франция	-900-
КАМЮ VS Camus VS Франция	-520-	ГОДЭ VS Cognac Godet, Classique VS Франция	-1320-

Бренди /50 мл/

АРАРАТ 5*
Ararat 5 stars
Армения

-320-

Кальвадос /50 мл/

ДЕ МЭТР ПЬЕР АОС
Calvados de Maitre Pierre Calvados АОС
Франция

-230-

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ



Ресторан «Екатерина» рекомендует:

СЭТ « ФАВОРИТЫ »



*Сэт из домашних настоек
собственного приготовления /210 мл/*

-570-

СЭТ « ИМПЕРАТРИЦА »



*Сэт из домашних настоек
собственного приготовления /240 мл/*

-650-

КЕДРОВАЯ «АЛЕКСАНДР ЛАНСКОЙ» Настойка – коктейль приготовлена из кедровых орешков	50 мл 500 мл -130- -1100-
ХРЕНОВУХА «ГРИГОРИЙ ОРЛОВ» Настойка – коктейль приготовлена из свежего корня хрена с ароматным укропом	-130- -1100-
ИМБИРНАЯ «СЕРГЕЙ САЛТЫКОВ» Настойка – коктейль приготовлена из корня имбиря и меда	-130- -1100-
НА ЧЕРНОСЛИВЕ «АЛЕКСАНДР МАМОНОВ» Настойка – коктейль приготовлена на отборных ягодах чернослива	-130- -1100-

КЛЮКВЕННАЯ «ПЛАТОН ЗУБОВ» Настойка – коктейль приготовлена из свежей клюквы	50 мл 500 мл -130- -1100-
НА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЕ «СТАНИСЛАВ ПОНЯТОВСКИЙ» Настойка – коктейль приготовлена из садовой черной смородины	-130- -1100-
МЕДОВУХА «ГРИГОРИЙ ПОТЕМКИН» Настойка – коктейль приготовлена на натуральном цветочном меде	-130- -1100-
ОБЛЕПИХОВАЯ «ИМПЕРАТРИЦА» Настойка – коктейль приготовлена на облепихе	-130- -1100-

ПИВНАЯ карта



ШПАТЕН МЮНХЕН ХЕЛЛЕС, 5,2% -300-
Spaten
Светлое пастеризованное
/450 мл/

ЛЕФФЕ БРЮН ТЕМНЫЙ ЭЛЬ, 6,5% -300-
Leffe Bruin
Темный эль
/450 мл/

КРУШОВИЦЕ, 4,2 % -300-
Krusovice kralovsky pivovar
Светлое пастеризованное
/450 мл/

Безалкогольное пиво

ПАУЛАНЕР ХЕФЕ-ВАЙСБИР, 5,5% -420-
Paulaner hefe weissbier
/500 мл/

ФРАНЦИСКАНЕР ХЕФЕ-ВАЙСБИР, 5,0% -350-
Franziskaner Hefe-Weissbier
/450 мл/

ПАУЛАНЕР БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ -390
Paulaner non-alcoholic
Германия /500 мл/

Закуски к пиву

АРАХИС СОЛЕННЫЙ
/50 г

-80-

ФИСТАШКИ СОЛЕННЫЕ
/50 г

-150-

ГРЕНКИ БОРОДИНСКИЕ
/140 г

-100-

КОКТЕЙЛЬНАЯ карта



Алкогольные коктейли

МОХИТО, 11% Белый ром, сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/	-730-	ЛОНГ АЙЛЕНД, 26% Водка, джин, белый ром, серебряная текила, апельсиновый ликер, сахарный сироп, кола, лимонный сок, фраппе /310 мл/	-800-
КОСМОПОЛИТЕН, 16% Водка, куантро, клюквенный морс, сок лайма /120 мл/	-260-	ДАЙКИРИ, 22% Белый ром, сахарный сироп, сок лайма /110 мл/	-440-
ГОЛУБАЯ КРОВЬ ЕКАТЕРИНЫ, 11% Водка, ликер «Блю кюрасао», спрайт, лимонный сок, фраппе /200 мл/	-220-	МАРГАРИТА, 13% Серебряная текила, апельсиновый ликер, сок лайма, сахарный сироп /115 мл/	-630-
ПИНА КОЛАДА, 16% Белый ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки /310 мл/	-300-		

Безалкогольные коктейли

МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/	-370-	ПИНА КОЛАДА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки /300 мл/	-170-
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Клубничный сироп, сахарный сироп, спрайт, лайм, мята, фраппе /300 мл/	-420-		

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ

Нареченная «колыбелью» Дома Романовых Кострома неоднократно посещается была Высочайшими особами, наезды которых в Кострому оставили нам небезынтересные страницы жизни чудесного города.

Так, в мае 1767 года Кострома осчастливлена была посещением Императрицы Екатерины II. Путешествие совершалось Императрицею по Волге на галере «Тверь», сопровождаемую значительною флотилиею. При вступлении флотилии из Волги в устье Костромы начались салюты: с городского вала сделаны были 31 выстрел, из Ипатьевского монастыря – из 37 пушек, во всех городских церквях произведён был колокольный звон, и радостные клики оглашали город.

ИПАТЬЕВСКИЙ МОНАСТЫРЬ



Древняя обитель, чья история тесно переплетена с судьбами двух самых влиятельных и могущественных боярских родов Руси. Долгое время пользующийся покровительством бояр Годуновых, Ипатьевский Монастырь по невероятной иронии истории дает приют их главным соперникам в борьбе за русский престол – юному боярину Михаилу из рода Романовых. А вскоре, в стенах Ипатьевской обители Михаил Романов был наречен русским царем, что дало право монастырю называться «колыбелью царской династии».

Сегодня монастырь привлекает туристов со всех городов России красотой белокаменных стен, богатой историей, а также коллекциями редких и уникальных экспонатов, сохранившихся еще с XVI века.

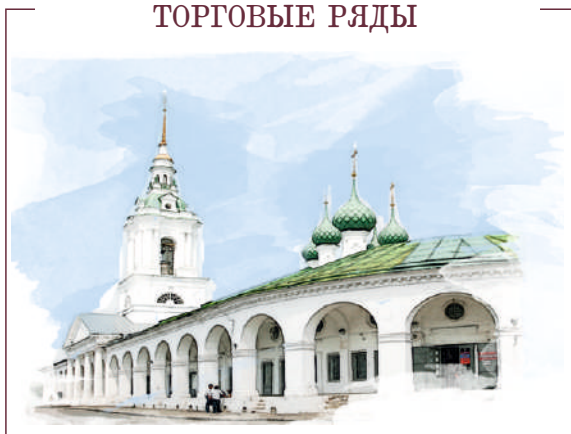
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПЛОЩАДЬ ГОРОДА



Это памятник под открытым небом, включающий в себя невероятный по красоте административный и торговый ансамбль города. Это сердце, в котором кипит жизнь города: назначаются встречи, проводятся выставки-ярмарки, а также организуются главные городские праздники.

В честь Екатерины II площадь получила название Екатеринославская. Главная ось городской планировки, проходящая перпендикулярно набережной Волги - Павловская улица - названа в честь сына, будущего императора Павла I. Еще четыре улицы-луча получили названия в честь внуков и внучек императрицы – Александровская, Константиновская, Мариинская и Еленинская. В 1835 году указом Николая I площадь переименована из Екатеринославской в Сусанинскую.

ТОРГОВЫЕ РЯДЫ



Торговые ряды – Это торгово-складской комплекс конца XVIII – начала XIX веков, который занимает несколько кварталов от Сусанинской площади до бывшего кремля в самом центре Костромы. Это образцовый памятник градостроительного искусства времени Екатерининской городской реформы.

Новые торговые ряды решено было строить из камня: работы начались в 1775 году.

В основу планировки легла типовая секция купеческой лавки: каждой лавке, размером 4,5 на 7 метров соответствовал один арочный пролет галереи.

Строительство началось с Красных торговых рядов, именуемых так же Гостиным двором, под руководством Степана Андреевича Воротилова в 1789 году. Здание было выстроено в виде замкнутого прямоугольника размером 110x160 м. При возведении корпуса пришлось решать сложную задачу. На предполагаемом месте постройки рядов размещался один из древнейших храмов Костромы: церковь Спаса в Рядах. Первоначально постройка была деревянной, а в 1766 году на ее месте воздвигли каменный храм. Архитекторам удалось органично вписать церковь в состав Красных рядов.

Название «Красные ряды» здание получило, потому что в нем торговали «красным» товаром, то есть тканями, кожаными изделиями, мехом и книгами.

ИВАН СУСАНИН



В 1967 году в Костроме на Вершине Молочной Горы, полого спускающейся от центра города к Волге, был воздвигнут монумент – памятник Ивану Сусанину скульптора Никиты Лавинского.

Согласно царской грамоте 1619 года, поздней зимой 1613 года уже нареченный Земским собором царь Михаил Романов и его мать инокиня Марфа "были на Костроме". Зная об этом, польско-литовский отряд пытался отыскать дорогу к селу, чтобы захватить юного Романова. Неподалеку от Домнина поляки встретили сельского старосту Ивана Сусанина и приказали показать дорогу до села. Сусанин успел послать в Домнино своего зятя с указанием снаряжать Михаила Романова в Ипатьевский монастырь. А сам повел поляков в противоположную сторону на болота, где и погиб, но именно подвиг Сусанина спас основателя новой русской династии Романовых:.....

«Ни один царский дом не начинался так необыкновенно, как начался дом Романовых. Его начало было уже подвиг любви. Последний и низший подданный в государстве принес и положил свою жизнь для того, чтобы дать нам царя, и сею чистою жертвою связал уже неразрывно государя с подданным» – Гоголь Н.В.



В память своего пребывания в Костроме Екатерина II пожаловала в том же году городу и уезду его герб: "в голубом поле галера под Императорским штандартом на гребле, плывущая по реке натурального цвета, в подошве щита изображенной".

Так же легенда гласит, о том, что Екатерина Великая самолично дала распоряжение об особенной проектировке Костромы, дело в том, что новый градостроительный план города, который подали ей на утверждение, государыне не понравился, и она предложила свой вариант. Уронила раскрытый веер на карту города и сказала: «Так и стройте!»

НАБЕРЕЖНАЯ РЕКИ ВОЛГИ



Излюбленное место прогулок костромичей, как в летнее, так и в зимнее время. Отсюда открывается прекрасный вид на великую русскую реку, а также видна живописная панорама Заволжья, гармонично сочетающая в себе современность и строгую красоту древних храмов.

ЮРИЙ ДОЛГОРУКИЙ



Город Кострома был основан в 1152 году Юрием Долгоруким во время военного похода в земли казанских булгар. В те времена, были в этом месте леса непроходимые, дремучие дебри, а скрывались здесь разбойники. Московский князь Юрий Долгорукий «морем пламенным» справился с

разбойниками.

А на выжженной земле появился город Кострома.

Памятник князю Юрию Долгорукому открыт в Костроме 29 августа 2003 года в день празднования 850-летия города.

Предыстория установки памятника такова: за год до его открытия в Костроме побывал Патриарх Алексей II, который привез капсулу с землей из Киева, где в храме Спаса на Берестове похоронен великий князь. Тогда в Костроме на Воскресенской площади установили камень, обозначив место для нового памятника.

Сейчас на этом месте находится скульптура, изображающая сидящего на широкой красивой резной скамье князя с мечом в левой руке. Правую руку Юрий Долгорукий протягивает вперед, в сторону Торговых рядов и Волги, словно указывая, где должно заложить город.